

Purée de Merguez en Feuille de Brick

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|---------------|
| - PATE BRIQUE OU FILO | 4 feuilles |
| - MERGUEZ | 300g |
| - POMME(S) DE TERRE | 250g en purée |
| - PERSIL | |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - PARMESAN RAPE | 4 c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Retirez la chair de merguez du boyau.
- Mélangez-la avec la purée de pommes de terre. Saupoudrez de persil, salez et poivrez.
- Faites fondre un peu de beurre doucement au micro-onde.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Nappez les feuilles de brique avec ce beurre fondu.
- Formez 4 boules de mélange merguez – purée et déposez-les sur les feuilles de briques.
- Fermez en rabattant les bords.
- Saupoudrez le parmesan sur le sommet de ces bricks.
- Enfourez pour 15 minutes.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez de salade verte.